


م ق م : م ١٣٢-٢ / ٢٠٠٥

كودكس ١٣ / ١٩٨١

# منتجات الطماطم المحفوظة

## الجزء الثانى :

## الطماطم المعبأة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣



**الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة**

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م ٢-١٣٢ / ٢٠٠٥

كودكس ١٣ /١٩٨١

## مقدمـــة

م.ق.م ٢-١٣٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" منتجات الطماطم المحفوظة جـ٢: الطماطم المعبأة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠

و متماثلة فنيـًا مع المواصفة الدولية كودكس ١٣ /١٩٨١ الخاصة بـ" منتجات الطماطم المحفوظة جـ٢ : الطماطم المعبأة " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

# منتجات الطماطم المحفوظة

# الجزء الثانى : الطماطم المعبأة

## ١-المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالطماطم المقشورة أو غير المقشورة الكاملة أو المجزأة ببذور أو بدون بذور فى وسط تعبئة مناسب والمعاملة بالحرارة والمحفوظة فى عبوات مناسبة محكمة القفل .

## ٢-التعريف

**١/٢ الطماطم المعبأة :**

هى الناتجة من ثمار ناضجة نظيفة سليمة ومنزوعة العنق والكأس من صنف ليكوبرسيكوم لسيكولنتم ب ميل أو من اصناف اخرى ذات اللون الاحمر معبأه مع او بدون وسط سائل مناسب بالاضافة الى الماء مع التوابل المناسبة للمنتج والمعاملة بالحرارة قبل أوبعد الغلق بطريقة مناسبة والمعبأة فى عبوات محكمة الغلق لمنع الفساد .

٢/٢ أشكال المنتج :

١/٢/٢ طماطم كاملة

٢/٢/٢ كاملة ومجزاءة ( خليط )

٣/٢/٢ قطع

٤/٢/٢ مكعبات

٥/٢/٢ شرائح

٦/٢/٢ مفلوقة او منقسمة بطريقة غير منتظمة

٧/٢/٢ انواع اخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق :

أ- إمكانية تميزها عن الاشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة ٠

ب- جميع متطلبات المواصفة فيما يتعلق بحدود العيوب – الوزن المصفى- واى احتياجات اخرى فى هذه المواصفة ٠

ت- توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك ٠

## ٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ نوع التعبئة :

١/١/٣ تعبئة عادية : باستخدام وسط تعبئة سائل مضاف .

٢/١/٣ تعبئة صلبة : بدون أضافة وسط تعبئة سائل .

٢/٣ وسط التعبئة :

١/٢/٣ عصير طماطم

٢/٢/٣ بيورية أو لب طماطم

٣/٢/٣ عجينة طماطم

٣/٣ لا يزيد عد خلايا الفطر الموجبة على ١٠٠ خلية/الجرام .

٤/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية "الكودكس" .

٥/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٦/٣ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة فى المنتجات الثقيلة .

٧/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٨/٣ يجب ان يكون المنتج محضرا ومصنعا طبقا لطرق الصناعة الجيدة مسترشدا بتوصيات الكودكس والجهات الصحية فى هذا الشأن وطبقا للمواصفات القياسية المصرية التى ستصدرها الهيئة .

٩/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لاخذ العينات يجب ان يكون :

١- خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها

٢- خاليا من الطفيليات واطوارها

٣- يجب الا يحتوى المنتج على اى مواد ضارة ناتجة من النشاط الميكروبى .

١٠/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

١١/٣ لا يقل الوزن المصفى عن ٥٠ ٪ (وزن/وزن) من السعة المائية للعبوة .

١٢/٣ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة "بفترات صلاحية المنتجات الغذائية "

١٣/٣ طبقا لطرق الصناعة الجيدة يجب أن يكون المنتج خالياً من أي مواد غريبة مثل أجزاء الحشرات (شعر القوارض – أي أشياء غريبة كالحجارة والزجاج و المعادن ) .

## ٤-المعايير الوصفية

١/٤ المكونات الاخرى المسموح باضافتها :

- توابل وبهارات وزيوت التوابل
- خضروات ( بصل – فلفل – كرفس ) وبنسبة لا تزيد على ١٠٪ وزن/ وزن
- ملح طعام
- سكروز- ديكستروز – شراب جلوكوز مجفف

٢/٤ الطماطم المعبأة محتفظة بخواصها الطبيعية من حيث النكهة والرائحة واللون ولها الصفات المميزة لقوام المنتج وتكون خالية من المواد النباتية الغريبة مثل :

ورق الطماطم – السيقان – الكأس و/ أو اجزاء نباتية اخرى مشابهة .

٣/٤ نسبة ملح الطعام في حدود ٠,٧ ٪ .

٤/٤ العيوب المسموح بها :

القشور فيما عدا المنتج بدون تقشير :

تكون القشور بمتوسط مساحة قدرها ١٥ سم٢ لكل كجم من المحتوى الكلى

الاجزاء المهشمة : لا تزيد مساحتها على ٥ ,٣ سم٢ لكل كجم من المحتوى الكلى

٥/٤ الرقم الهيدروجينى ٤,٥ ويجوز تعديل الحموضة فى حالة ارتفاعها بإضافة نسبة من كربونات او بيكربونات الصوديوم .

٦/٤ نسبة ايونات الكالسيوم في حدود٠,٠٨ ٪ فى المنتج النهائى للاشكال المكعبة ، والشرائح ، والمنقسمة بدون انتظام .

٧/٤ نسبة ايونات الكالسيوم في حدود ٠٤٥ , ٠ ٪ فى المنتج النهائىللاشكال الكاملة أو التى على شكل طماطم كاملة او طماطم كاملة ومقطعة او على صورة قطع .

## ٥-العبوات والبيانات

١/٥يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة غير منفذ للرطوبة ولا تتسبب فى نقل اية مواد سامة أورائحة أو نكهة غير مرغوبة الى المنتج وان تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

٢/٥ يراعى ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يدون على العبوات البيانات الآتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٢/٢/٥ اسم المنتج

١/٢/٢/٥ في حالة عدم أستخدام طماطم مقشورة يكتب ( غير مقشورة )

٣/٢/٥ وسط التعبئة (لب طماطم – بيورية طماطم – عجينة طماطم )

٤/٢/٥ الوزن الصافى

٥/٢/٥ الوزن المصفى

٦/٢/٥ شكل المنتج ( مكعبات – شرائح – قطع ٠٠٠ الخ )

٧/٢/٥ نوع التعبئة ( سائلة – صلبة )

٨/٢/٥ قائمة المكونات مرتبة ترتيبا تنازليا مبينا بها المواد المضافة

٩/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

١٠/٢/٥ عبارة (صنع فى مصر ) فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٣/٥ بطاقة العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) :

يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع او المعبيءمعلومات الاخرى غير الموضحة على العبوة توضح فى مستندات الشحن

## ٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا لما ورد بالمواصفات القياسية رقم ١٣٠ الخاصة " بالطرق القياسية لفحص منتجات الفاكهة " .

## ٧- المصطلحات الفنية

| | |
|---|---|
| طماطم معلبة | canned tomatoes |
| الوزن المصفى | drained weight |
| ليكوبرسيكوم اسكيولنتم ب ميل | lycopersicum esculentum P.Mill |

## ٨- المراجع

- Codex Alimentations Volum5 A/1994
Codex standard No . 13/1981 for Canned Tomatoes.

## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
-كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
-الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
-مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.




**ES: 132-2 /2005**

**Codex : 13 /1981**

# PRESERVED TOMATO PRODUCTS
# PART: 2
# CANNED TOMATO

**ICS :67.080**

**Arab Republic of Egypt**
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**